

**LAPORAN AKHIR
PROGRAM IPTEKS BAGI MASYARAKAT**



**PELATIHAN CARA PEMBUATAN MAKANAN MINUMAN
YANG BAIK (CPMB), HYGIENIS DAN HALAL
BAGI USAHA KECIL DI SURABAYA**

Oleh :

**Dra. Suzana,MSi.,NIP.196509271992032002
Prof. Dr.H.Sugijanto,MS.,NIP. 195406211980021001
Dr. Noor Erma NS,MS.,NIP.195211281980022001**

Dibiayai oleh Direktorat Jederal Pendidikan Tinggi, Kementrian Pendidikan Nasional,
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah Program Pengabdian kepada Masyarakat
Nomor:144/SP₂H/PPM/DP₂M/VIII/2010, tanggal 24 Agustus 2010

**LEMBAGA PENELITIAN DAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2010**

TRAINING TO MAKING GOOD FOOD BEVERAGES (CPMB), HYGIENIC AND HALAL FOR SMALL BUSINESS IN SURABAYA

ABSTRACT

Has done community service on training the way of making good food, hygienic and *halal* for Small Business in Surabaya. Evaluation of post test results showed no change has been a very significant and encouraging in terms of participants' knowledge about ways of making good food, hygienic and halal, and therefore should be given a positive appreciation. The post test results obtained for food additives that are prohibited for food showed that 46% of participants already know that the dye rhodamine B is not allowed for food coloring, borax is prohibited pengenyal added to the diet of 86% among the participants already know. Food is clean and healthy participants who answered correctly is that meet nutritional requirements as much as 18%. Meaning of safe food is not contaminated with harmful materials 82% of participants answered correctly after being given training, food for Muslims than four of five perfectly healthy there must be another requirement that is lawful, and not excessive *thoyyib* has been answered correctly by 96% of participants after training. In this community service activity there are several participants (5 participants) who have received kosher certification from *MUI LPPOM East Java* but its certification had expired. By working together with *MUI LPPOM East Java* then assisted the participant funding for the extension of halal certification in order to attract other participants to take care of *halal* certification for the business. Keep in mind to do a more comprehensive development of entrepreneurs in food production, for example with the model of TOT (Training of the Trainer) with figures equip them as trainers, to distribute to each group.

Key words : Food, small business, Surabaya.

ABSTRAK

Telah dilakukan pengabdian pada masyarakat tentang pelatihan cara pembuatan pangan yang baik, higienis dan halal bagi Usaha Kecil di Surabaya. Hasil evaluasi post test menunjukkan sudah ada perubahan yang sangat signifikan dan menggembirakan dalam hal pengetahuan para peserta tentang cara pembuatan makanan yang baik, higienis dan halal, sehingga perlu diberi apresiasi positif. Adapun hasil post test yang didapat untuk bahan tambahan makanan yang dilarang untuk makanan menunjukkan bahwa 46% peserta sudah tahu bahwa pewarna rhodamin B tidak boleh untuk mewarnai makanan, pengental boraks yang dilarang ditambahkan pada makanan 86% diantara peserta sudah mengetahui. Makanan yang bersih dan sehat peserta yang menjawab benar yaitu yang memenuhi persyaratan gizi sebanyak 18%. Arti makanan yang aman yaitu tidak tercemar dengan bahan yang merugikan 82% peserta sudah menjawab dengan benar setelah diberikan pelatihan, Pangan untuk umat Islam selain empat sehat lima sempurna harus ada syarat lain yaitu halal, thoyyib dan tidak berlebihan sudah dijawab dengan benar oleh 96% peserta setelah pelatihan. Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini ada beberapa peserta (5 peserta) yang sudah mendapatkan sertifikat halal dari LPPOM MUI Jatim tetapi sertifikasinya sudah habis masa berlakunya. Dengan kerja sama dengan LPPOM MUI Jatim maka peserta tersebut dibantu pendanaan untuk perpanjangan sertifikasi halalnya sehingga dapat menarik peserta lain untuk mengurus sertifikasi halal bagi usahanya. Perlu dipikirkan untuk melakukan pembinaan yang lebih komprehensif terhadap pengusaha UMKM produksi pangan tersebut, misalnya dengan model TOT (Training Of the Trainer) dengan membekali tokoh-tokoh mereka sebagai trainer, untuk menyebarkan kepada kelompoknya masing-masing.

Key words : Makanan, usaha kecil, Surabaya.